



## Winterlicher Kürbis Quitten Kuchen

PORTIONEN: FÜR 1 SPRINGFORM (24 CM)

WWW.LINDCHEN.DE

### Zutaten

85 g Walnüsse	4 Eier	1 TL Zimt
75 g getrocknete Aprikosen	150 g brauner Zucker	¼ TL Kardamom
150 g Hokkaidokürbis	4 EL Rum	1 Msp. Nelkenpulver
100 g Quitten	200 ml Sonnenblumenöl	2 TL Backpulver, 1 TL Natron
	275 g Dinkelmehl Type 1050	Puderzucker zum Bestäuben

### Zubereitung

Die Kuchenform mit Backpapier auslegen. Die Walnüsse und die Aprikosen klein hacken bzw. würfeln. Den Kürbis und die Quitten gut abwaschen, dann entkernen und mit der Schale grob raspeln. Den Backofen auf 180 °C Ober- / Unterhitze vorheizen.

Die Eier mit dem Zucker, dem Rum und dem Öl mit dem Handrührgerät ca. 5 Minuten cremig schlagen. Das Mehl mit den Gewürzen, dem Backpulver, dem Natron und den gehackten Walnüssen und Aprikosen mischen und unter die Öl-Mischung heben.

Den Kürbis und die Quitten ebenfalls unter den Teig mischen und diesen in die Kuchenform füllen. Den Kuchen auf der zweiten Schiene von unten 55–60 Minuten backen. Anschließend 20 Minuten in der Form abkühlen lassen und dann auf einem Gitter auskühlen lassen. Kürbis Quitten Kuchen dem Servieren mit etwas Puderzucker bestäuben.

**Lindchen**  
schmeckt